

DOCUMENTO
TECNICO

Maria Carla Cravero
Mario Ubigli
Federica Bonello
Giovanna Pisano
Christos Tsolakis
Maria Loredana Serpentino

*Centro di Ricerca
 per l'Enologia CRA-ENO - Asti*



*Da sinistra:
 M. C. Cravero,
 F. Bonello,
 M. Ubigli*

RIPETIBILITÀ DEI DESCRITTORI SENSORIALI RAPPRESENTATIVI DELLA TIPICITÀ DEL RUCHE DOC

Si sono individuati i descrittori sensoriali "tipici" del Ruchè Doc, confermati nel tempo e non influenzati da altri fattori, ma con differenze di intensità tra i vini. Il profilo sensoriale dell'annata 2006 mostra un aumento medio delle intensità dei profumi rispetto al 2000, fatto che testimonia un incremento di qualità del prodotto.

Introduzione

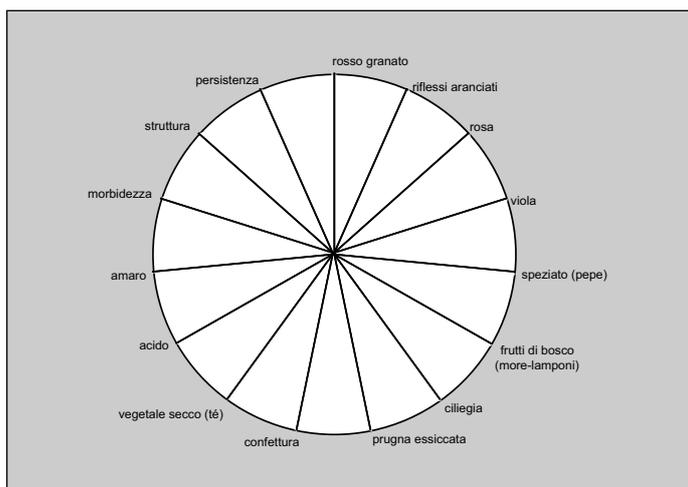
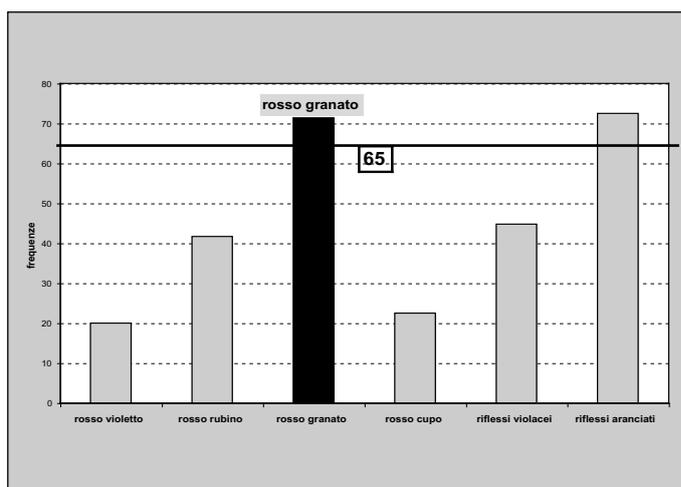
Il vino Ruchè Doc di Castagnole Monferrato, ottenuto con le uve omonime, è un prodotto di nicchia ben noto nel mondo. Il suo nome è legato a quello che è considerato il "Padre" della sua rinascita, il Parroco don Giacomo Cauda, recentemente scomparso, che per primo negli anni '60 riscoprì questo vitigno "autoctono", in tempi in cui questo termine non era ancora utilizzato, e ne seppe valorizzare le po-

tenzialità producendo il "Ruchè del Parroco".

Il Ruchè ha una produzione limitata geograficamente a sette comuni della provincia di Asti e a 62 ditte, su una superficie iscritta di circa 56 ettari e produttiva di 53 ettari, una produzione di 4.217 q di uva, 2.952 ettolitri di vino e 393.612 bottiglie (Albo Vigneti 2007). La maggioranza delle aziende è localizzata in due comuni Castagnole Monferrato (48%) e Montemagno (28%). Dal 2001 al 2007 la

superficie iscritta, la produzione di uva e di vino sono quasi raddoppiate, fatto che testimonia l'interesse per questa Doc.

Il disciplinare prevede, oltre all'impiego di uve Ruchè, anche il ricorso ad uve Barbera e/o Brachetto sino ad un massimo del 10%. L'articolo 6 lo descrive come un vino di colore rosso rubino non troppo carico e con leggeri riflessi violacei, talvolta anche tendenti all'aranciato. Il profumo è intenso, persistente, legger-

Fig. 1 - Scheda a ruota a scale astrutturate utilizzata per l'assaggio del vino Ruchè Doc**Fig. 2 - Individuazione dei descrittori del colore (vini 2000)**

mente aromatico, fruttato, con sapore secco o amabile, armonico, talvolta leggermente tannico, di medio corpo con leggera componente aromatica. Si consiglia di consumarlo giovane o dopo un breve affinamento.

Il vitigno, noto nella provincia di Alessandria come Moscatellina o Romitagi (Schneider *et al.*, 2006), sembra originario dell'area collinare di Castagnole Monferrato. Secondo la tradizione orale questa varietà è stata coltivata sin dai tempi più remoti nella zona di Castagnole Monferrato ed i suoi vini consumati in loco nelle ricorrenze particolari ed in ambito familiare. Sin al 1990 l'unica descrizione del vitigno rintracciabile è quella che era stata realizzata per la richiesta della Doc (Corino, 1986; AA, 1990). Esiste una scarsa bibliografia su questo vitigno, come confermato anche da Mannini e Sanlorenzo (1991), che ne hanno descritto le caratteristiche morfologiche ed analitiche. Esso, infatti, non viene menzionato né nei numerosi bollettini che sin dal secolo scorso tentarono di ordinare la complessa viticoltura piemontese, né in alcun testo ampelografico del passato.

Si era fatta risalire l'etimologia del nome ad un'ipotetica resistenza al virus da GFV, fitopatía defi-

nita in francese "roncet", tuttavia, si è successivamente osservato che, al contrario, esso è molto sensibile ai nepovirus e presenta spesso infezioni virali (Mannini e Sanlorenzo, 1991). Alcuni studi sono stati condotti anche sull'effetto delle infezioni virali sul comportamento e sulle attitudini enologiche di alcuni cloni di Ruchè (Mannini *et al.*, 1994). Attualmente ne esistono 2 cloni omologati: Ruchè CVT 1 e CVT 10 (Schneider *et al.*, 2006).

Pochi gli studi sulla composizione chimico-fisica e aromatica delle uve (Di Stefano e Corino, 1984 e Delfini *et al.*, 2001). Il primo studio di caratterizzazione chimico-sensoriale del Ruchè risale all'epoca del riconoscimento della Doc (Ubigli *et al.*, 1991).

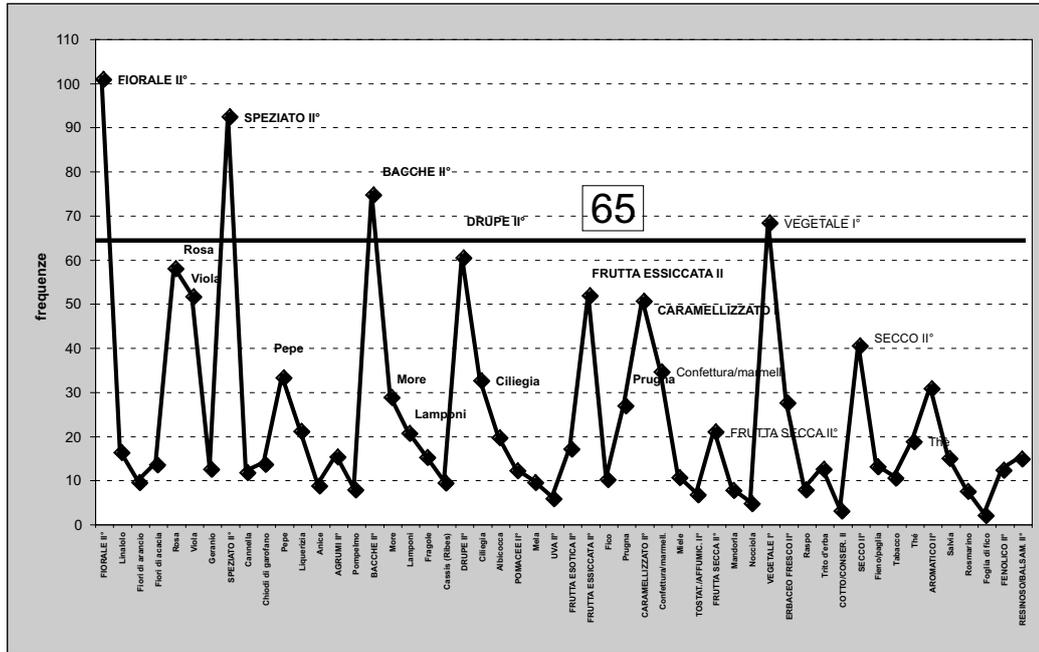
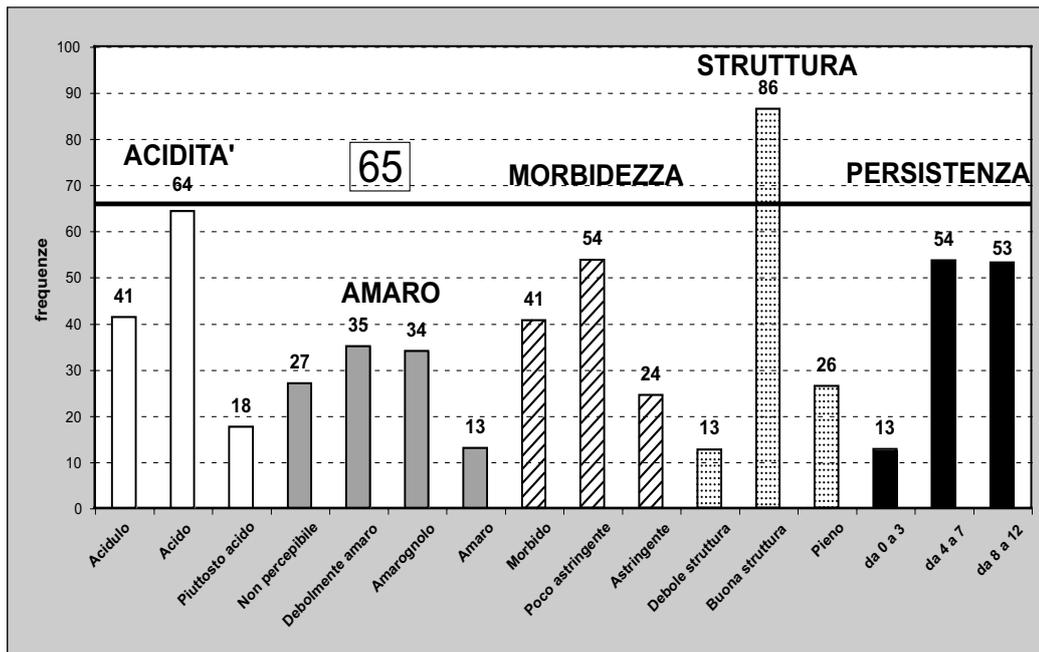
A livello sensoriale si è realizzata una precedente indagine (Cravero e Ubigli, 2004) durante la quale un *panel* addestrato aveva descritto il profilo sensoriale dei vini della vendemmia 2000, mentre un gruppo di conoscitori del prodotto aveva valutato la gradevolezza e la tipicità degli stessi vini, evidenziando una corrispondenza tra questi due aspetti. Questo risultato non è sempre scontato, come osservato in passato (Moio *et al.*, 1993; Cravero e Ubigli, 2003). In particolare, i vini più tipici e più

gradevoli erano quelli con maggiore intensità dei descrittori del colore rosso granato e riflessi aranciati, di quelli olfattivi floreali (rosa e viola) e vegetali (tè), e con più elevata persistenza gusto-olfattiva. In ultimo, si erano verificate le potenzialità di invecchiamento, esaminando i vini di due produttori appartenenti a 6 annate diverse (dal 1995 al 2000), constatando che si tratta di un vino in grado di mantenere nel tempo alcune delle sue caratteristiche.

Dopo 20 anni dal riconoscimento della Denominazione di Origine e a distanza di alcuni anni dalla precedente esperienza, nel presente lavoro si è voluto ridefinire il profilo sensoriale di questo vino.

Materiali e metodi

Nel dicembre 2001 un gruppo addestrato di 13 assaggiatori dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti (ora CRA-ENO) aveva definito il profilo sensoriale di 10 vini Ruchè Doc del commercio (vendemmia 2000), individuando 15 descrittori delle caratteristiche visive, olfattive, gustative e tattili, e misurandone l'intensità. La procedura adottata prevedeva l'individuazione dei descrittori sensoriali dei vini e l'elaborazio-

Fig. 3 - Individuazione dei descrittori olfattivi (vini 2000)**Fig. 4 - Individuazione dei descrittori gustativi (vini 2000)**

ne di una scheda a ruota a scale astrutturate (con valore massimo 65mm) su cui veniva misurata l'intensità dei descrittori scelti. La metodologia adottata era stata ampiamente utilizzata in altre esperienze (Ubigli *et al.*, 2000; Cravero e Ubigli, 2002) e prevedeva l'utilizzo di una lista di descrittori olfattivi con tre livelli di specificità, derivata da quella di Guinard e Noble (1986), opportunamente integrata

per i descrittori visivi, gustativi e tattili.

Nell'aprile 2008 il *panel* CRA-ENO, composto da 11 assaggiatori addestrati, 3 dei quali avevano già partecipato alla passata esperienza, ha indagato eventuali variazioni del profilo sensoriale su 14 vini Doc del commercio (vendemmia 2006), di cui 7 degli stessi produttori di quelli dell'annata 2000. In particolare, si è verificata la validità dei

descrittori individuati nello studio precedente e ne è stata misurata l'intensità, utilizzando lo stesso tipo di scheda a ruota.

I vini presentati ai due *panel* sono stati sempre individuati con un codice a tre cifre, per non influenzare il giudizio degli assaggiatori.

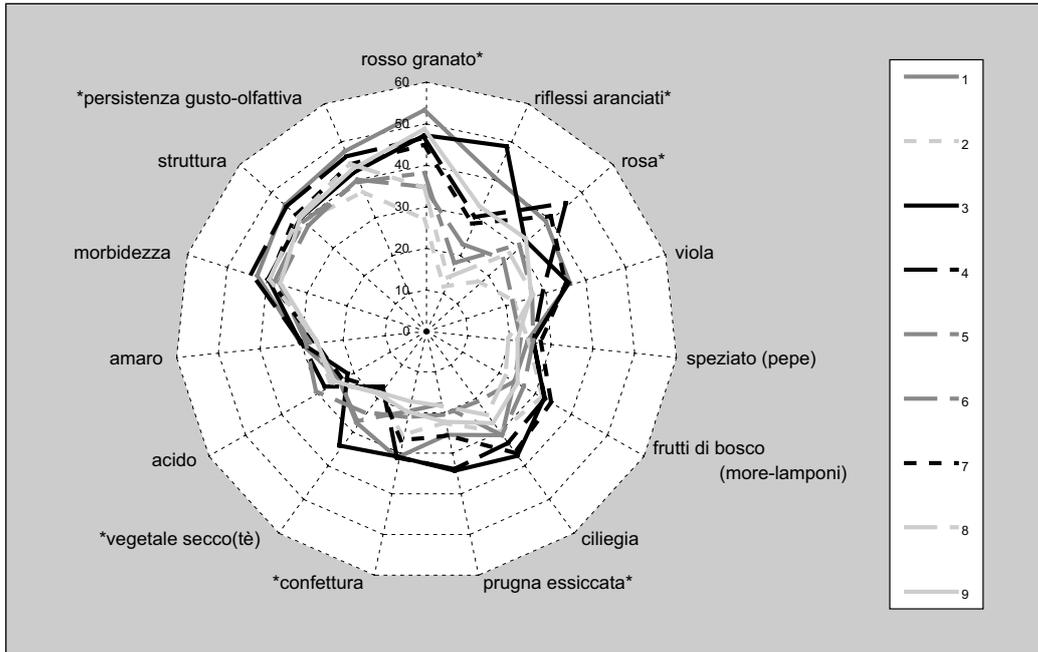
I risultati quantitativi ottenuti sono stati elaborati a livello statistico con ANOVA e test di Tukey ($p=95\%$). I risultati di quest'ultimo test non si riportano nelle figure a causa dell'elevato numero di vini a confronto, che ne renderebbe difficile la comprensione.

Risultati e discussione

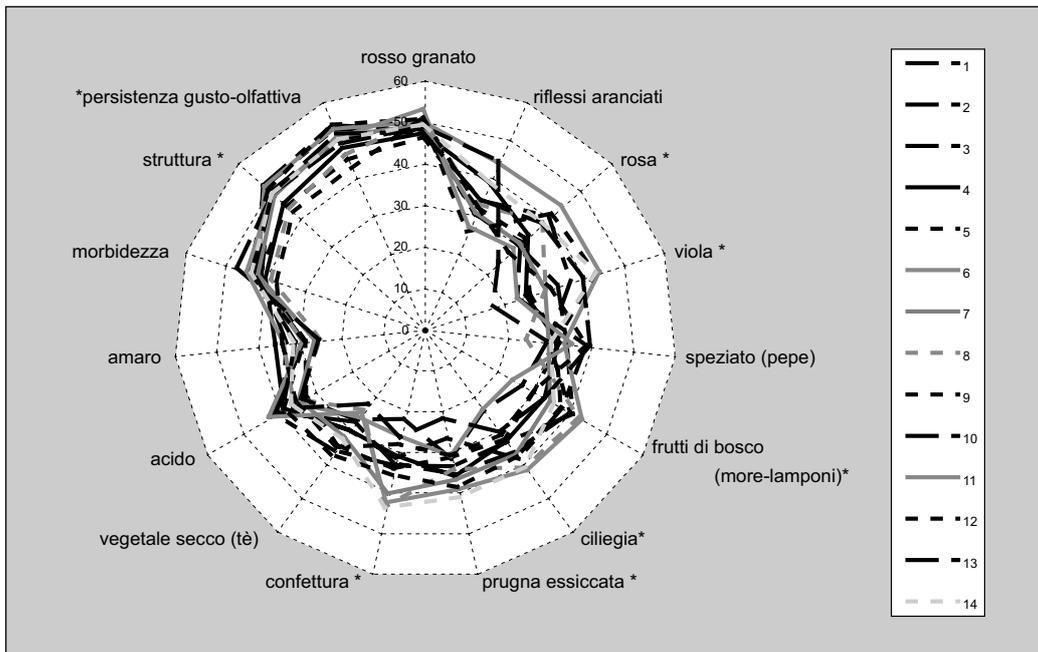
I descrittori ottenuti sui vini del 2000 sulla base delle frequenze di identificazione, si osservano in Fig. 1, dove viene proposta la scheda a ruota del Ruché Doc.

In particolare, sono stati scelti i descrittori visivi (Fig. 2) rosso granato e riflessi aranciati, individuati nei 10 vini almeno dal 50% dei componenti del *panel* (10 vini*13 assaggiatori/2 =65). Il colore differenziava i prodotti, infatti, durante la fase di scelta dei descrittori si erano anche individuati il rosso rubino ed i riflessi violacei. Anche nel lavoro di Ubigli *et al.*, (1991) si era già evidenziata grande variabilità del colore e dei riflessi tra i vini esaminati.

La tendenza per i descrittori olfattivi (Fig. 3) è stata quella di scegliere i descrittori di terzo livello, più specifici, individuati dal 25% degli assaggiatori e quelli di secondo livello individuati almeno dal 50% dei componenti del *panel*. Per questo sono stati scelti rosa e viola (fiorali di terzo livello) molto prossime addirittura al 50% delle individuazioni, speziato, con riferimento al pepe che possiede, invece, una frequenza non così marcata (25%),

Fig. 5 - Confronto tra i 9 profili sensoriali dei vini Ruchè Doc 2000

Gli asterischi indicano i descrittori che distinguono in maniera statisticamente significativa i vini

Fig. 6 - Confronto tra i 14 profili sensoriali dei vini Ruchè Doc 2006

Gli asterischi indicano i descrittori che distinguono in maniera statisticamente significativa i vini

frutti di bosco (con more e lamponi), ciliegia, prugna essiccata e confettura-marmellata.

Per quanto riguarda le note vegetali, individuate da molti degustatori, ma non chiaramente identificate da un descrittore specifico, si è scelto di inserire vegetale secco (tè), che era il descrittore vegetale con le frequenze più elevate. I

descrittori individuati hanno confermato in parte quelli già segnalati in un precedente lavoro (Ubigli *et al.*, 1991), in particolare: rosa, viola, lampone, ciliegia, speziato, amaro e persistenza. Una differenza riguardava i descrittori dello speziato, infatti, il più importante era stato liquerizia, a differenza di quanto osservato sui vini 2000, in cui pepe

era quello con le frequenze più alte, anche se erano stati segnalati in alcuni vini i sentori di liquerizia. Per gli aspetti gustativi e tattili i descrittori scelti sono stati acidità, amaro, morbidezza, struttura e persistenza gusto-olfattiva (Fig. 4).

I descrittori identificati sui vini del 2000 sono stati confermati dal panel CRA-ENO sui vini 2006, nonostante si trattasse di due gruppi costituiti da persone diverse.

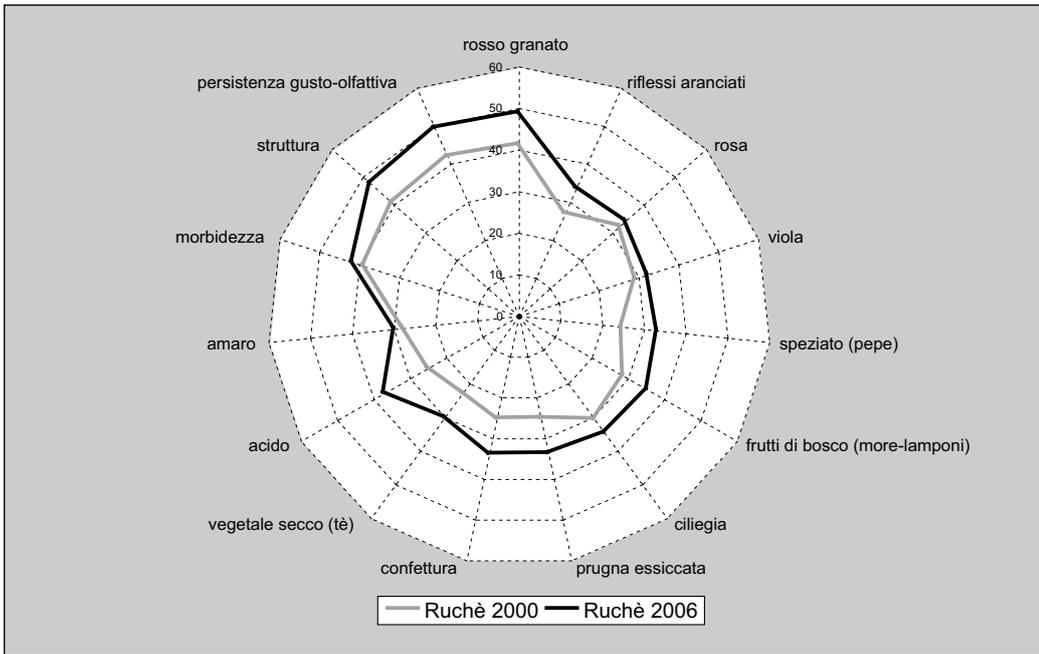
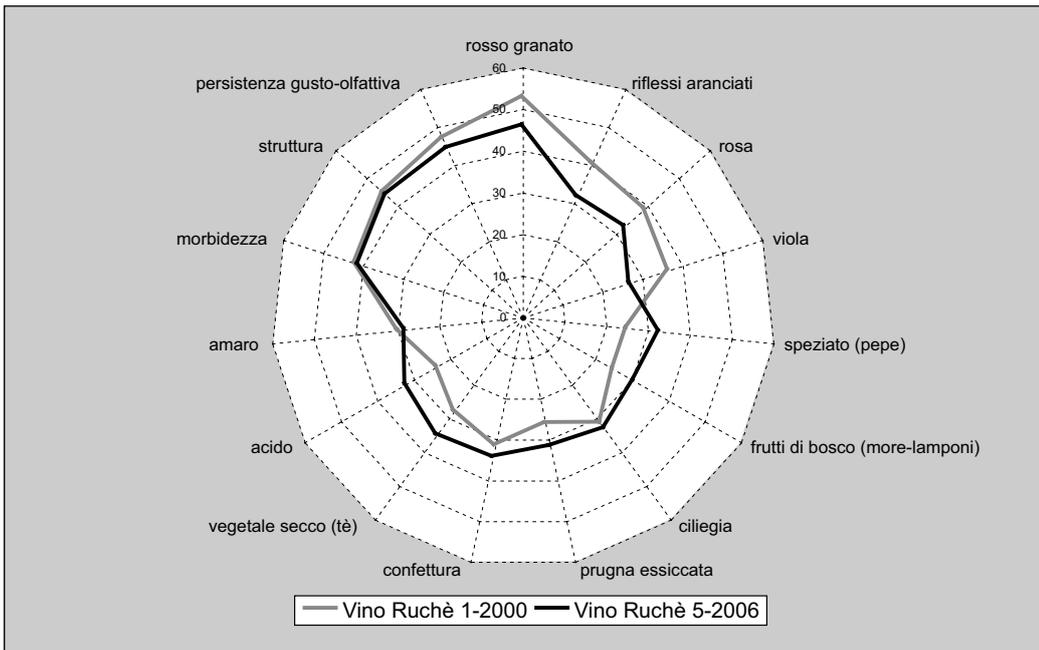
Profili sensoriali

In Fig. 5 riproponiamo i profili sensoriali del Ruchè 2000, dove si può osservare, come era prevedibile, dal momento che in alcuni vini sono stati rilevati il colore rosso rubino ed i riflessi violacei, che i descrittori del colore e dei riflessi differenziano i vini in maniera statisticamente significativa. Anche alcuni descrittori dell'olfatto - rosa, prugna essiccata, confettura e vegetale secco (tè) - discriminano significativamente i prodotti a livello statistico, unitamente alla persistenza gusto-olfattiva.

I profili sensoriali dei vini Ruchè dell'annata 2006 (Fig. 6) mostrano, invece, una maggiore omogeneità tra i campioni per le caratteristiche visive e per il descrittore vegetale secco, minore per gli altri aspetti olfattivi. Infatti, i vini sono significativamente diversi oltre che per le note di rosa, prugna essiccata e confettura, che hanno mostrato elevata variabilità in entrambi gli anni, anche per viola, frutti di bosco e ciliegia. In bocca si differenziano oltre che per la persistenza gusto-olfattiva anche per la struttura.

In entrambe le annate in esame i vini non sono risultati statisticamente distinguibili per i sentori speziati, per l'acidità, l'amaro e la morbidezza.

Se si osservano i profili sensoriali ottenuti dalla me-

Fig. 7 - Confronto tra i profili sensoriali medi dei vini Ruchè Doc delle annate 2000 e 2006**Fig. 8 - Confronto tra i profili sensoriali medi di un vino Ruchè Doc dello stesso produttore delle annate 2000 e 2006**

dia dei profili dei Ruchè delle due annate (Fig. 7), si può notare una marcata espansione di quello 2006 rispetto al 2000, sia per i descrittori visivi che olfattivi e gustativi.

Il vino 2006 è risultato mediamente più colorato con profumi più floreali, speziati e fruttati. Il vegetale secco è più intenso ed i campioni sono leggermente

più acidi, più strutturati e persistenti.

Si sottolinea che il numero di vini esaminati nelle due annate era diverso: 9 nel 2000 e 14 nel 2006, rappresentativi della diversa realtà produttiva che nel 2006 era decisamente più elevata che nel 2000, come riportato nell'introduzione.

Confrontando i vini comuni alle due annate non in

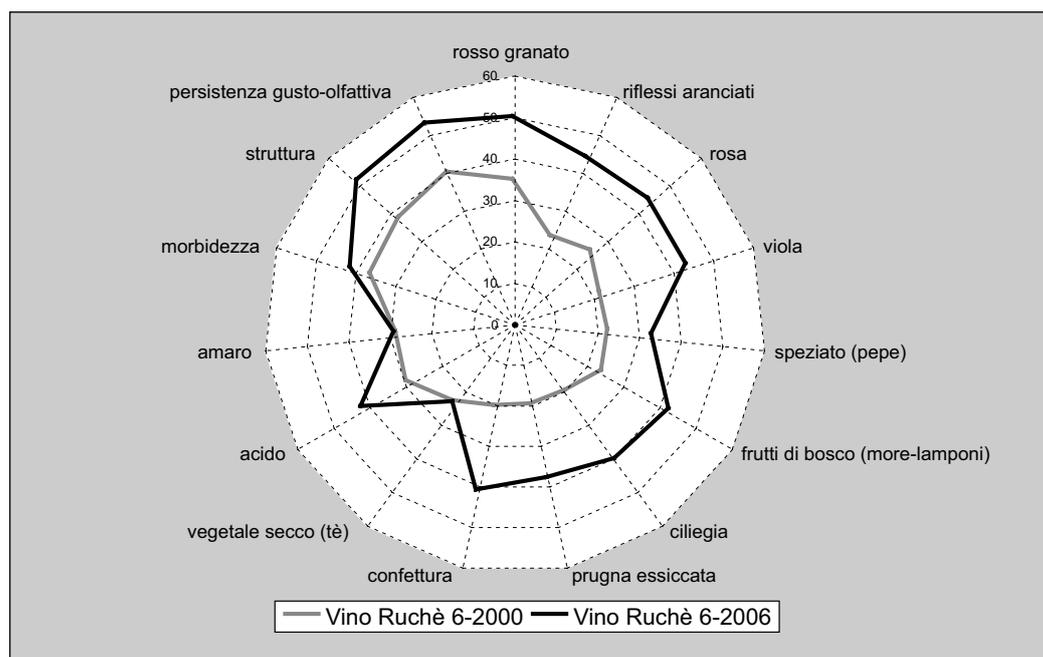
tutti i casi si è riscontrato lo stesso comportamento, in genere, si osservano due casi emblematici. Nel primo caso (Fig. 8), riguardante il vino che era stato considerato il più tipico nella precedente esperienza, i due profili sono rimasti pressoché identici in bocca, il colore ed i riflessi sono leggermente meno intensi, come pure rosa e viola, ma sono leggermente aumentate le note speziate, fruttate, di confettura e di vegetale secco.

In Fig. 9 è, invece, presentato il vino di un produttore che a distanza di tempo si è notevolmente modificato per tutti gli aspetti, con rilevante incremento del colore e dei riflessi, di quasi tutti i descrittori olfattivi, dell'acidità, della morbidezza, della struttura e della persistenza.

Cosiderazioni conclusive

I descrittori individuati per i vini 2000 sono stati confermati per i vini 2006 da un diverso *panel* di assaggiatori addestrati. Di conseguenza, tali descrittori sono "tipici, caratteristici" del vino Ruchè Doc e non sono influenzati da altri fattori (annata, tecniche di vinificazione, etc.), che però determinano variazioni di intensità tra i vini.

In particolare il colore individuato è rosso granato con riflessi aranciati. I profumi sono floreali (rosa, viola), speziati, fruttati - con prevalenza di frutti di bosco, ciliegia, prugna essiccata - di confettura marmellata e di vegetale secco (tè). In bocca si presentano con un'acidità moderata, morbidi, strutturati e persistenti. Inoltre, dal profilo sensoriale medio dei due anni che mostra un aumento delle intensità medie dei profumi dei vini 2006 rispetto a quelli 2000, è possibile ipotizzare un incremento della qualità di questa Doc nel tempo. Si è evidenziata una maggiore uniformità dei vi-

Fig. 9 - Confronto tra i profili sensoriali medi di un vino Ruchè Doc dello stesso produttore delle annate 2000 e 2006

ni per il colore e minore per gli aspetti olfattivi. Si è osservato che il vino, che era stato considerato più tipico tra le produzioni del 2000, ha mantenuto costante il suo profilo sensoriale anche nell'annata più recente. ■

Bibliografia

Autori vari (1990) I vigneti d'Italia. Ed. Barzanti, Cesena, pp.112.

Autori vari (2007) Albo Vigneti 2007 Ed. Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Asti.

Corino L., (1986), Ruchè. Documentazione Doc.

Cravero M.C., Ubigli M., (2002), Metodi di valutazione sensoriale per la caratterizzazione varietale dei vini rossi. Ind. Bevande, XXXI, set., 342-349.

Cravero M.C., Ubigli M., (2003), Considerazioni sulle aspettative legate all'immagine del vino e loro relazione con la nozione di tipicità "Ruolo dell'Analisi Sensoriale per la Valorizzazione delle Produzioni Alimentari Italiane", (1° Congresso Nazionale SISS, Roma: 13-14 Novembre): 49-55, Edizioni Eventi & Immagine, ISBN

88-901296-1-1.

Cravero M.C., Ubigli M., (2004), Ruchè di Castagnole Monferrato: caratterizzazione e valutazione sensoriale delle potenzialità di invecchiamento. Vignevini, XXXI, 5: 83-87.

Delfini C., Cocito C., Bonino M., Schellino R., Gaia P., Baiocchi C., (2001), Definitive evidence for the actual contribution of yeast in the transformation of neutral precursors of grape aromas. J.Agric.Food Chem., 49: 5397-5408.

Di Stefano R., Corino L., (1984), Terpeni ed antociani di alcune uve rosse aromatiche. Riv. Vitic. Enol., 37: 581-595.

Guinard J.X. Noble A., (1986), Proposition d'une terminologie pour une description analytique de l'arôme des vins. Sc.Alim., VI, 4, 657-662.

Mannini F., Sanlorenzo G., (1991), Il Ruchè: comportamento agronomico ed aspetti ampelografici. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 15, 65-74.

Mannini F., Credi R., Gerbi V., Lisa A., Minati J.L., Argamante N., (1994), Ruolo di infezioni virali sul comportamento in campo e sulle attitudini enologiche di

cloni delle cultivar "Ruchè" e "Dolcetto". Quad. Vitic. Enol.Univ. Torino, 18: 55-71.

Moio L., Schlich P., Is-sanchou S., Etievant P.X., Feuillat M., (1993), Description de la typicité aromatique des vins de Bourgogne issus du cépage Chardonnay. J. Int. Sc. Vigne et Vin, XXVII, 3, 179-189.

Schneider A., Mannini F., Raimondi S., (2006), Vitigni del Piemonte - Varietà e Cloni, Suppl. al n.50 dei "Quaderni della regione Piemonte-Agricoltura".

Ubigli M., Serpentino M.L., Sanlorenzo G., (1991), Il Ruchè: valutazione strumentale e sensoriale. Quad. Vitic. Enol. Univ. Torino, 15, 75-84.

Ubigli M., Cravero M.C., Bosso A., Borsa D., Voerzio D., Panero L., Serpentino M., (2000), Vitigni italiani di qualità per vini di pregio, L'Informatore Agrario, 39: 67-73.

Ringraziamenti. Si ringraziano i produttori che hanno gentilmente fornito i campioni: Cantina Sociale di Castagnole Monf.to, Az. Arrobio, Bersano Vini, Az. Borgognone, Az. Capuzzo, Az. Crivelli, Az. Durando, Az. Ferraris, Az. Garrone, Az. Gatto, Az. Il Vino dei Padri, Az. Marengo, Az. Poncini, Az. Tenuta dei Re, Az. Terra Felice;

gli assaggiatori del CRA-ENO: Andriani Aspraudi, Federica Bonello, Roberto Follis, Massimo Guaita, Monica Iraldi, Silvia Motta, Loretta Panero, Maurizio Petrozziello, Giovanna Pisano, Christos Tsolakis, Enrico Vaudano.

Parte dei risultati sono stati presentati nella relazione "Il Ruchè visto da profilo" di Mario Ubigli, Maria Carla Cravero, Federica Bonello, al Convegno celebrativo del ventennale "Ruchè di Castagnole Monferrato": 20 anni di una Doc, tenutosi a Castagnole Monferrato il 10 maggio 2008.